

PROJEKT	MENGE	ARTIKEL-NR.
---------	-------	-------------

# Prime Cleaner

## Nicht ätzender Entfetter für Frittiergeräte

### Alle Frittiergeräte



12400 – Schachtel mit 24 Packungen zu 170 Gramm

Der Prime Cleaner von Henny Penny ist eine sichere, effektive Lösung für die Reinigung von Hochleistungsfrittiergeräten. Diese weiße, nicht ätzende, kristalline Verbindung wird in Portionspackungen geliefert und direkt dem Wasser in den Frittierbecken während der Reinigung oder des Kalteinweichens zugegeben.

#### Vorteile

Wenn frisches Fett in ein verschmutztes Frittierbecken gegeben wird, wird es durch Oxidation, Anbrennen oder andere Verunreinigungen sofort zu zersetzt. Die Verwendung von Prime Cleaner bei jedem Frittierfettwechsel trägt dazu bei, die Lebensdauer des Fetts zu verlängern und die Frittierfettkosten zu senken.

Alles, was nicht in das Frittierbecken gehört, beeinträchtigt den Geschmack der zubereiteten Lebensmittel. Prime Cleaner entfernt Verkohlungen und trägt dazu bei, dass Ihr Fettprofil und die Qualität Ihrer Speisen von einem Fettwechsel zum nächsten konstant bleiben.

Eine verschmutzte Beckenoberfläche erschwert außerdem das Aufheizen des Frittiergeräts, was die Lebensdauer des Geräts insgesamt verkürzt. Die regelmäßige Verwendung des nicht ätzenden Prime Cleaner trägt dazu bei, die Leistung Ihrer Frittiergeräte wie vorgesehen zu erhalten.

#### Funktionsweise

- Die leistungsstarke chemische Formulierung entfernt hartnäckige, transfettfreie Öle, Fette und Brandflecken und reduziert den Bedarf an schweren Scheuer- und Kratzwerkzeugen.
- Prime Cleaner-Packungen können bei eingeschaltetem Frittiergerät zum Reinigen oder bei ausgeschaltetem Frittiergerät zum Einweichen verwendet werden (siehe Rückseite). Sie müssen keine separaten Reinigungsmittel kaufen.
- Die nicht ätzende Formulierung bedeutet, dass keine neutralisierende Spülung erforderlich ist, was Zeit, Mühe und Geld spart. Außerdem entfallen die Transportkosten für Gefahrgut.

#### Wettbewerbsvorteile

- Keine neutralisierende (Essig-)Spülung erforderlich
- Gleichermaßen wirksam bei der Reinigung oder beim Einweichen über Nacht
- Einstufung als ungefährlich – keine zusätzlichen Versand- und Bearbeitungsgebühren
- Entfernt schwierig zu entfernende Transfette, Fette und Verkrostungen ohne starkes Scheuern für ein Aussehen „wie neu“
- Die wirksame Chemie ermöglicht es, Frittierbecken in schlechtem Zustand zu rekonditionieren und starke Ablagerungen bei regelmäßigem Gebrauch zu verhindern
- Kann als Mehrzweck-Entfetter für die Reinigung von Frittierkörben, Böden, Theken und Spülbecken verwendet werden
- 170-Gramm-Packungen (6 oz) zwecks genauer, bequemer Dosierung – inklusive Dosiertabelle



Henny Penny Gasfrittierbecken bei normalem Gebrauch (links) und nach der Reinigung mit Prime Cleaner gemäß Anleitung. Siehe Reinigungsverfahren auf der Rückseite.

www.haari.ch  
info@haari.ch  
T 044 864 80 90



<input type="checkbox"/> GENEHMIGT	<input type="checkbox"/> GENEHMIGT WIE VERMERKT	<input type="checkbox"/> WIEDERVORLAGE
AUTORISIERTE UNTERSCHRIFT		DATUM



# Prime Cleaner

## Alle Frittiergeräte

### Nicht ätzender Entfetter für Frittiergeräte

#### Verfahren zur Beckenreinigung

##### REINIGUNGSVERFAHREN (Frittiergerät eingeschaltet)

1. Das Fett entsorgen und alle losen Ablagerungen und Verunreinigungen mit Wasser aus dem Becken entfernen.
2. Das Becken bis ca. 2,5 cm (1 Zoll) über der Fülllinie mit Wasser füllen.
3. Packungen Prime Cleaner für Frittiergeräte gemäß der Dosierungstabelle auf der Verpackung hinzugeben und gründlich mischen, um die Kristalle aufzulösen.
4. Den Reinigungszyklus starten. **GEFAHR: VERBRENNUNGSGEFAHR-DIE ABDECKUNG DES DRUCKFRITTIERGERÄTS WÄHREND DES REINIGUNGSZYKLUS NICHT SCHLIESSEN.** Bei Frittiergeräten mit manueller Steuerung das Thermostat auf 90 °C (195 °F) stellen. Bei anderen Steuerungen den Reinigungszyklus starten. Die Reinigungslösung ständig beobachten, um sicherzustellen, dass sie nicht überkocht.
5. Wasser und Lösung 15 Minuten lang erhitzen (länger bei stark verschmutzten Becken).
6. Mit einer sauberen Bürste alle Innenflächen des Beckens scheuern, um alle Schmutzreste zu entfernen.

7. Frittiergerät ausschalten und die Reinigungslösung sorgfältig entsorgen.
8. Die Becken gründlich mit Wasser ausspülen.
9. Alle Oberflächen des Beckens gründlich abtrocknen und füllen das Becken mit frischem Fett auffüllen.

##### KALTEINWEICHVERFAHREN (Frittiergerät ausgeschaltet)

- Die Schritten 1–3 des REINIGUNGSVERFAHRENS befolgen.
- Die Prime-Cleaner-Lösung mindestens 30 Minuten lang einwirken lassen. Bei starker Verschmutzung kann sie über Nacht einwirken.
- Die Schritten 6–9 des REINIGUNGSVERFAHRENS befolgen.

##### REINIGUNG DES FRITTIERKORBS

- In einem Spülbecken 2 Packungen Prime Cleaner für Frittiergeräte in HEISSEM Wasser mischen, um Ablagerungen und verkohltes Fett zu entfernen.
- Über Nacht einwirken lassen.
- Am Morgen mit einer Bürste reinigen und gründlich mit frischem Wasser abspülen.
- Den Korb vor der Wiederverwendung gründlich abtrocknen.

#### Dosierung

Beckengröße/Fettkapazität lbs	Anzahl der Packungen
Bis zu 45	1
45–90	2
90–120	3
Über 120	4

www.haari.ch  
info@haari.ch  
T 044 864 80 90



Durch ständige Produktverbesserungen können sich die technischen Daten ohne Vorankündigung ändern.

Technischer Support rund um die Uhr:  
Technischer Support von Henny Penny  
+1 800 417 8405  
[technicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)

Henny Penny Corporation  
PO Box 60 Eaton OH 45320 USA  
+1 937 456 8400 +1 800 417 8417  
+1 937 456 8434 Fax +1 800 417 8434 Fax  
[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last